

Croquettes de saumon

une idée repas du soir pour finir un reste de saumon cuit qui ravira petits et grands, les servir avec une purée de carottes au curcuma et ce sera parfait...

Composition
pour 4 personnes

2 pavés de saumon cuit
1 verre de lait
2 tranches de pain de mie rassis
2 oeufs
1 échalote
Chapelure
Noix de muscade
Sel, poivre
Huile de friture

Ustensiles : 1 verre, 2 bols, 1 assiette, 1 fourchette, 1 saladier, 1 poêle à frire, 1 écumoire, 1 couteau

Faire tremper le pain de mie dans le lait. Battre 1 oeuf en omelette.

Effeuillez les pavés de saumon puis écraser les morceaux à la fourchette. Saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade râpée. Mettre dans un saladier.

Eplucher et ciseler l'échalote. L'ajouter au saumon, avec le pain de mie détrempé et l'oeuf battu. Bien mélanger.

Placer le saladier au frais pour une heure environ.



Dans un bol, mettre la chapelure et dans un autre, un oeuf (le battre en omelette).

Former des quenelles de saumon à l'aide de deux cuillères à soupe, les badigeonner d'oeuf battu puis les rouler dans la chapelure. Les déposer dans une assiette.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle à frire ou une grande casserole puis déposer les croquettes et faire dorer de chaque côté.